

MACARRONADA COLORIDA

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão quebrado em quatro pedaços
2 batatas medias cortadas em cubos
1 cenoura grande cortada em pequenos pedaços
1 cebola pequena picadinha
1 tomate medio picado
Carne macia cortada em pequenos pedaços, não muita carne
3 colheres sopa de óleo
2 colheres sopa de colorau
3 colheres de sopa de extrato de tomate
Um pouco de cominho
Pimenta e sal a gosto
Dois copos de água
Manjeriçao fresco cortadinho

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em uma panela separada com sal e um pouco de óleo.
Em outra panela faça o molho com os demais ingredientes.
Coloque a carne e tempere com o sal, o cominho, o colorau, a pimenta e o óleo e refogue.
Adicione a cebola o tomate a batata e a cenoura.
Refogue mais um pouco.
E em seguida coloque a água.
Quando estiver com o caldo bem grosso acrescente o extrato de tomate e o manjeriçao. Deixe ferver mais um pouco e em seguida misture com o macarrão.
Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55715-macarronada-colorida.html>